

CHICKEN LOLLIPOP (OILASKO HEGALAK) INDIAKO ERREZETA

written by Errezetak



Astean bi edo hiru aldiz bazkaltzeko zerbitzatu eta jan egiten genuen, batzuetan minago, frijituago baina beti goxoak.

4Perts.

Osagaiak:

- 1000gr Oilasko hegala
- 1 Tipula morea
- 1 Jengibre zk
- 3 Ketchup zk
- 2 Haragi salda egiteko pastilla
- Salda mina
- 1 Soja salda zk
- 3 Maizena zk
- 4 Irina zk
- Gatza
- Olio
- Marinada egiteko:
 - 2 Soja salda zk
 - 2 Salda mina zk
 - 2 Gatza zk
 - 1.5 Piper-beltza zk
 - 3 Baratxuri ale
 - 2 Jengibre pk

- 3 Arrautzaren zuringoa

Prestaketa:

1. Lehendabizi hegala txikiak prestatuko ditugu, argazki bidez oso zaila suertatzen zitzaidanez, honako bideo hau ikustea gomendatzen dizut, [bideoa hemen](#).



2. Behin hegala guztiak prestatuta, katilu batean espezia guztiak gehitu eta ongi nahastu, oilaskoa gaineratu eta ongi blaitu, gutxienez 30 minutuz marinatu.



3. Tipula brunosen zatitu, su indartsuan salteatu eta jengibrea, baratxuriak zatituz, salda mina (nahi adina), ketchup eta soja salda.



4. Ongi nahastu eta haragi salda egiteko pastillak birrinduak gehitu ur edalontzi batekin. Irakiten hasten denean, sua moteldu eta murrizten utzi, salda baten loditasuna eduki arte.



5. Oilaskoari bi irin motak gehitu eta ongi olioztaturiko zartagin batean frijitu, urreztatu arte.



6. Eginak ditugun heinean salda dugun kazolara gehitu, bertan zerbitzatu.

